

# Quinta do Crasto Touriga Nacional tinto 2015

Produzent: Quinta do Crasto

verantwortliche(r) Önologe(n): Manuel Lobo

Produktart: Rotwein

## Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt

Douro D.O.C. 3/6 HK 0,75 L

100% Touriga Nacional

Alc.: 14,5 %

18 Monate Barrique

## Über den Weinberg

**Bodenbeschaffenheit:** Schiefer  
**Ø Alter der Rebstöcke:** ca. 31 Jahre  
**Ø Ertrag:** -

## Analysedaten

Säure: 5,4 g/L RZ: 1,8 g/L TE: - g/L SO<sub>2</sub>: - mg/L

## Vinifizierung

Die Trauben werden handgepflückt und in Plastikboxen (max 22 kg) gesammelt. Bevor die Trauben sanft entrappt werden, findet eine Auslese der besten Trauben statt. Die erste Fermentation erfolgt in offenen Tanks bevor dann die Trauben behutsam gepresst werden. Zu guter Letzt reift der Wein für 18 Monate in französischen Eichenfässern.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** dunkles Violett

**Nase:** Sehr rein mit üppigen Aromen nach schwarzen Kirschen und frischen Gewürzen. Große Tiefe und Intensität auf der Nase.

**Gaumen:** Attraktiver, frischer Anfang, der zu einem Wein von großem Volumen und fester Struktur führt. Am Gaumen zeigt er fein strukturierte, frische Tannin. Ein stilvoller Wein, mit einem frischen, fesselnden und langen Abgang.

**Passend dazu:** vielerlei edle Fleischgerichte, Wild, Lamm, Foie Gras, Ente

